**Résumé du PFE : sous titre : Evaluation des bonnes pratiques d’hygiène et des bonnes pratiques de fabrication d’une industrie fromagère (dans la wilaya de Boumerdes) dans sa démarche d’application du système HACCP**

**Résumé :**

L’objectif fondamental de la mise en œuvre d’une procédure fondée sur le système HACCP et la maîtrise des dangers liés aux aliments peut être atteint par différents moyens , en gardant à l’esprit que les procédures de maitrise des dangers doivent être fondées sur un diagnostic global et précis des risques, hiérarchisées et axées sur les aspects importants pour la sécurité des aliments au sein de l’entreprise. Notre travail est une contribution à la mise en place des BPH et des BPF dans une unité agro-industrielle de production de fromage fondu à travers un audit d’hygiène. Les résultats de l’audit d’hygiène montrent un taux global de non-conformité de 32,31 %. Les taux de non-conformité sont : 23.81%, 28.13%, 40.51%, 18.75% et 50.34% pour le milieu, matériel, méthode, matière première et main d’œuvre respectivement. Ainsi, afin de satisfaire le consommateur et assurer la salubrité des aliments produits le responsable de cette entreprise doit prendre les devants et redoubler d’efforts en prenant les mesures nécessaires, non seulement sur le plan financier, mais également pour former, responsabiliser, motiver et sensibiliser le personnel afin d’atteindre le taux de conformité de 100%.  
  
  
**Abstract:**   
The fundamentalpurpose of the implementation of a system-basedprocedure HACCP and the control of food-relatedhazardscanbeachieved by differentmeans,bearing in mindthat the hazards control procedures must bebased on a comprehensive and accuratediagnosis of risks, prioritized and focused on the important aspects for the foodsafetywithin the company. Our workisa contribution to the implementation of GHP and GMP in agro industrial unit producingmeltedcheesethrough a hygiene audit. The results of the audit of hygiene show an overall rate of non-compliance by 32.31%. The rates of non conformities are: 23.81%, 28.13%, 40.51%, 18.75% and 50.34% for environment, materials, methods, rawmaterial and personalrespectively. So in order to satisfy the consumer and ensure the safety of foodproduced, the responsable of thiscompanyshouldtake the lead and redouble his efforts in taking the necessarymeasures not only on the financialplane , but also to train, empower, engage and educate staff in order to achievecompliance rate of 100%.